

レーズンパン

材料	1斤分
水	210mL
強力粉	290g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1
レーズン	70g



レーズンパン

くるみパン

材料	1斤分
水	210mL
強力粉	290g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1
くるみ(刻む)	50g

ごまおさつパン

材料	1斤分
水	210mL
強力粉	290g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
黒ごま	8g 大1
ドライイースト	3g 小1
さつまいも(生) (5mm角に切る)	50g

チーズパン

材料	1斤分
水	190mL
強力粉	290g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1
プロセスチーズ (1cm角に切る)	50g

●チーズの形は残りません。

ベーコン&コーンパン

材料	1斤分
水	190mL
強力粉	290g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
黒こしょう(粗挽き)	小1/4
ドライイースト	3g 小1
コーン(水けを切ったもの)	50g
ベーコン(1cm幅に切る)	20g

チョコナッツパン

材料	1斤分
水	210mL
強力粉	290g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
チョコチップ	30g
ココア	2g 小1
ドライイースト	3g 小1
ガッシュナッツ(刻む)	50g

●チョコチップは種類や温度により溶けない場合があります。

バネトーネ

材料	1斤分
牛乳	160mL
卵	50g 中1個
強力粉	290g
砂糖	16g 大2
塩	5g 小1
バター	30g
コアントロー	14mL 大1
バニラエッセンス	小1/3
レモンエッセンス	小1/3
ドライイースト	3g 小1
ドライフルーツミックス	50g
ブランデー	14mL 大1

●ドライフルーツミックスはみじん切りにしてブランデーをまぶし、なじませます。

ブランデーの香り高いクリームチーズを添えて、クリームチーズ200gを常温に戻し、なめらかにして、サワークリーム100gと砂糖大2を混ぜ合わせ、ブランデー大3でのばします。

●バネトーネにつけていただきます。

ほうれん草パン

材料	1斤分
水	220mL
米粉	300g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	15g 大2 1/2
塩	5g 小1
バター	25g
ほうれん草(ゆでたもの)	30g
ドライイースト	4.5g 小1 1/2

●ほうれん草は葉先のやわらかい部分をゆで、みじん切りにして水けをしぼったものを使用します。

かぼちゃパン

材料	1斤分
水	210mL
米粉	300g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	15g 大2 1/2
塩	5g 小1
バター	25g
かぼちゃ(加熱したもの)	50g
ドライイースト	4.5g 小1 1/2

●かぼちゃは皮をむき1cm厚さに切り、電子レンジ500Wで約3分加熱します。軽くつぶした後、冷ましたものを使用します。

トマトバジルパン

材料	1斤分
水	130mL
トマトジュース(無塩)	100mL
米粉	300g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	15g 大2 1/2
塩	5g 小1
バター	25g
乾燥バジル	小1
ガーリック(粉末)	適宜
ドライイースト	4.5g 小1 1/2

黒糖パン

材料	1斤分
水	220mL
米粉	300g
黒糖(粉末)	32g 大4
スキムミルク	15g 大2 1/2
塩	5g 小1
バター	25g
ドライイースト	4.5g 小1 1/2

レーズンパン

材料	1斤分
水	230mL
米粉	300g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	15g 大2 1/2
塩	5g 小1
バター	25g
ドライイースト	4.5g 小1 1/2
レーズン	50g

チーズパン

材料	1斤分
水	220mL
米粉	300g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	15g 大2 1/2
塩	5g 小1
バター	25g
ドライイースト	4.5g 小1 1/2
プロセスチーズ (1cm角に切る)	30g

●チーズの形は残りません。

抹茶マロンパン

材料	1斤分
水	230mL
米粉	300g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	15g 大2 1/2
塩	5g 小1
バター	25g
抹茶	2g 小1
ドライイースト	4.5g 小1 1/2
栗の甘露煮 (1~1.5cm角に切る)	50g

●米粉は生地が高温になりすぎると出来栄が悪くなります。
夏場など室温が高い(25℃以上)場合
●冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。
●タイマー予約を使うと出来栄が悪くなる場合があります。

●このマークのあるものは具入り(具後入れ)メニューです。具入れブザーが鳴ったときに具を入れてください。(→P.17)

●このマークのあるものはタイマー予約はお使いいただけません。



食パン「ソフト」(→P.18)

黒糖パン

材料	1斤分
水	100mL
牛乳	100mL
強力粉	260g
薄力粉	20g
黒糖(粉末)	24g 大3
塩	5g 小1
バター	20g
ドライイースト	3g 小1

ハニーパン

材料	1斤分
水	190mL
強力粉	260g
薄力粉	20g
スキムミルク	12g 大2
塩	5g 小1
バター	20g
はちみつ	30g
ドライイースト	3g 小1
●はちみつをメープルシロップにかえるとメープルパンになります。	

クリームチーズパン

材料	1斤分
水	160mL
強力粉	260g
薄力粉	20g
砂糖	24g 大3
スキムミルク	12g 大2
塩	5g 小1
バター	20g
クリームチーズ	70g
ドライイースト	3g 小1
●クリームチーズはあらかじめ常温に戻し、やわらかくします。	

オレンジ紅茶パン

材料	1斤分
水	210mL
強力粉	260g
薄力粉	20g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	12g 大2
塩	5g 小1
バター	20g
紅茶葉(細かいもの)	3g
オレンジピール(刻む)	20g
ドライイースト	3g 小1

抹茶マロンパン

材料	1斤分
水	210mL
強力粉	260g
薄力粉	20g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	12g 大2
塩	5g 小1
バター	20g
抹茶	2g 小1
ドライイースト	3g 小1
栗の甘露煮(1cm角に切る)	50g

ガーリックフランスパン

材料	1斤分
水	200mL
強力粉	240g
薄力粉	50g
砂糖	4g 大1/2
塩	5g 小1
ガーリック(粉末)	小1/4
ドライイースト	3g 小1

ガーリックトマトフランスパン

材料	1斤分
トマトジュース(無塩)	210mL
強力粉	240g
薄力粉	50g
砂糖	4g 大1/2
塩	5g 小1
ガーリック(粉末)	小1/4
ドライイースト	3g 小1

全粒粉フランスパン

材料	1斤分
水	190mL
強力粉	200g
全粒粉	90g
砂糖	4g 大1/2
塩	5g 小1
ドライイースト	3g 小1

ライ麦フランスパン

材料	1斤分
水	190mL
強力粉	200g
ライ麦粉	50g
砂糖	4g 大1/2
塩	5g 小1
ドライイースト	3g 小1

チーズフランスパン

材料	1斤分
水	170mL
強力粉	240g
砂糖	4g 大1/2
塩	5g 小1
ドライイースト	3g 小1
プロセスチーズ(1cm角に切る)	40g

チーズ&ベーコンフランスパン

材料	1斤分
水	170mL
強力粉	240g
砂糖	4g 大1/2
塩	5g 小1
ドライイースト	3g 小1
プロセスチーズ(1cm角に切る)	40g
ベーコン(1cm幅に切る)	10g

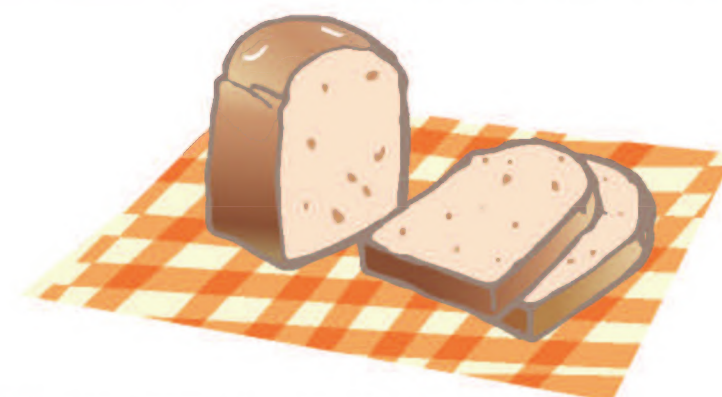
チーズ&オニオンフランスパン

材料	1斤分
水	150mL
強力粉	240g
砂糖	4g 大1/2
塩	5g 小1
ドライイースト	3g 小1
プロセスチーズ(1cm角に切る)	40g
玉ねぎ(炒めたもの)	20g
●玉ねぎはみじん切りにし、フライパンで透き通るまで炒めた後、冷ましたものを使用します。	

チーズ&ごまフランスパン

材料	1斤分
水	170mL
強力粉	240g
砂糖	4g 大1/2
塩	5g 小1
ドライイースト	3g 小1
プロセスチーズ(1cm角に切る)	40g
黒ごま	8g 大1

●「フランスパン」コースは
焼き色が薄くなります。



具入れプザーが鳴ったときに具を入れてください。(→P.17)

このマークのあるものはタイマー予約はお使いいただけません。

パン・ピザ生地作り方

基本のパン・ピザ生地の作り方をドライイースト「パン・ピザ生地」コースを例にして説明します。

作り方

●ドライイースト「パン・ピザ生地」コースではタイマー予約はできません。

1～6 までの手順は「基本の食パンの作り方」(P.12～13)をご覧ください。

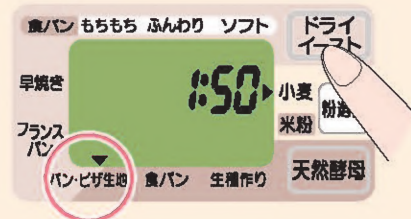
●「パン・ピザ生地」コースのアレンジメニューは、P.27～35に掲載しています。

●**ドライイースト**を押して「パン・ピザ生地」を選んでください。

●米粉を使うときは**粉選択**を押して「米粉」を選んでください。

●表示部にできあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。

●途中で調理を中止するときは…**スタート**を1秒以上押す
(ブザーが鳴り、スタートランプが消灯)



7 できあがりのメロディーが鳴ったら**スタート**を約1秒押し、パンケースを取り出す

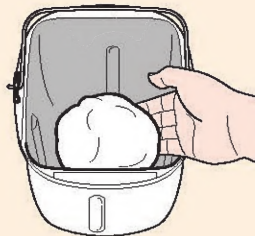


8 パンケースから生地を取り出す

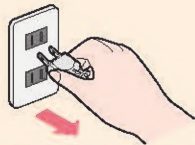
- ①打ち粉をふったこね板を用意する
- ②パンケースの中で生地を中央にまとめ、こね板の上に取り出す

●生地は底のほうからいねいに持ち上げて取り出してください。

●ハネが生地についてくる場合がありますので、取り出してください。



9 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く



10 できあがった生地を使って好みのパンを作る

●お好みに成形してオーブンで二次発酵・焼き上げを行ってください。

生地作りについて

●打ち粉

分割や成形がしやすいように、強力粉を少量つまんで、こね板・めん棒・生地にふります。(生地がベタつくときは回数を多めに)

●オーブン

各メニューには焼き上げの目安温度を表示しています。お手持ちのオーブンの取扱説明書に従って温度を調節してください。(オーブンによってはできあがりに差があります。)

ドライイースト パン・ピザ生地 アレンジメニュー 小麦

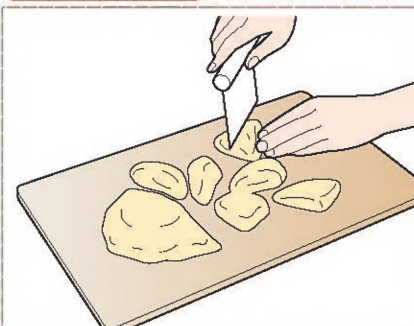
バターロール



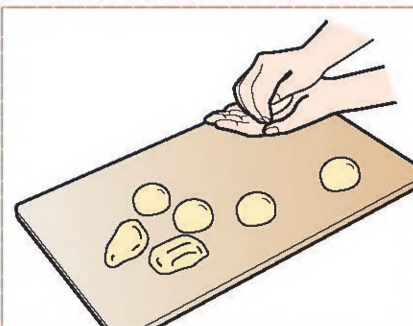
材料	14個分
牛乳	130mL
卵	50g 中1個
強力粉	300g
砂糖	24g 大3
塩	3.3g 小2/3
バター	60g
ドライイースト	3g 小1
とき卵(ドリュウル)	適宜

●大1は、付属の計量スプーン(大)ですりきり一杯。小1は、付属の計量スプーン(小)ですりきり一杯を表しています。

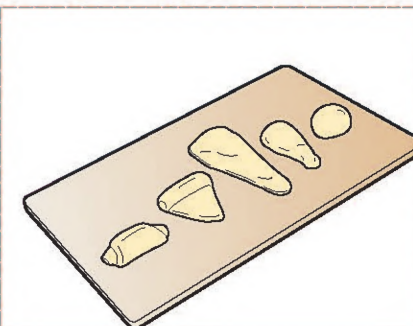
作り方



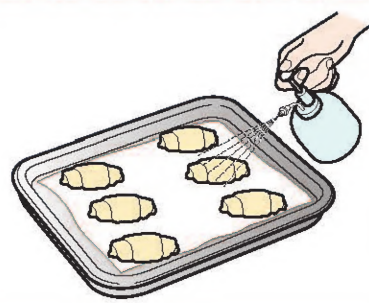
1 パンケースから取り出した生地をスクrapperで14等分にする(生地が傷むので手でちぎらないようにする)



2 1を表面がなめらかになるように丸め、水でぬらして固くしぼったふきんをかけて、約20分休ませる



3 生地をころがして円すい形にし、めん棒で細長くのばす。次に幅の広い方から、巻いていく



4 クッキングシートを敷いたオーブン皿に巻き終わりを下にして並べ、霧吹きをして約35℃で30～40分(約2倍になるまで)発酵させる



5 ドリュウルをハケでぬり、約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

クリスマスツリー



材料	1個分
バターロールの生地(→P.27)	1回分
とき卵(ドリュウル)	適宜
□(トッピング)	
粉糖	適宜
アラザン など	適宜

作り方

- 1 パンケースから取り出した生地を17等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 2 クッキングシートを敷いたオープン皿に、軽く丸めなおした15個の生地を5段のピラミッド状に並べる(間隔を少しあける)
- 3 1個の生地を平たくのばして幹を作り、2の最下部に置き、ツリーの形にする
- 4 残りの1個をのばして星型に抜き、余った生地を丸めてその上に星型をのせ、ツリーの最上部に飾る



- 5 霧吹きをして、約35℃で30～40分(約2倍になるまで)発酵させる
- 6 ドリュウルをハケでぬり、約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く
- 7 あら熱がとれたら、粉糖やアラザンなどで飾りつける

●いろいろな具を包んでランダムに並べれば、何味にあたるかゲーム感覚でお楽しみいただけます。

りんごパン



作り方

- 1 りんごは皮をむいてヘタを取り2～3mm厚さのいちよう切りにする
- 2 1を耐熱容器に入れ、はちみつを混ぜてラップをし、電子レンジ500Wで約6分加熱し(途中で1～2回混ぜる)、お好みでシナモンをふりかけて9等分に分ける
- 3 パンケースから取り出した生地を9等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 4 3を円形にのばして2をのせ、合わせ目をしっかりとって、丸く形をととのえる

- 5 4をアルミケースの上にのせ、オープン皿に並べ、指で中央に大きくくぼみをつける



- 6 霧吹きをして、約35℃で約20分発酵させる
- 7 ドリュウルをハケでぬり、棒状クッキーをくぼみにさし込み、その横にかぼちゃの種をのせる(くぼみが戻った場合は再度指で押す)
- 8 約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

材料	アルミケース(大)9個分
バターロールの生地(→P.27)	1回分
とき卵(ドリュウル)	適宜
□(トッピング)	
りんご	200g
はちみつ	大1～2
シナモン	適宜
棒状クッキー	適宜
かぼちゃの種	適宜

明太ポテトパン



材料	9個分
バターロールの生地(→P.27)	1回分
とき卵(ドリュウル)	適宜
□(トッピング)	
じゃがいも	200g 中1個
明太子(薄皮はのぞく)	50g 1/2腹
マヨネーズ	50g
パセリ	適宜

作り方

- 1 じゃがいもは皮をむき1cm厚さに切り、大1の水とともに耐熱容器に入れラップをし、電子レンジ500Wで約3分30秒加熱する
- 2 1を熱いうちにあらくつぶし、明太子とマヨネーズを加えてよく混ぜ、9等分に分ける
- 3 パンケースから取り出した生地を9等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 4 3を直径12cmの円形にのばして2をのせ、合わせ目をしっかりとって、押さえて形をととのえる
- 5 合わせ目を下にし、両端を少し残して包丁で切れ目を入れ、中味が見えるように切れ目を少し広げる



- 6 クッキングシートを敷いたオープン皿に5を並べ、霧吹きをして、約35℃で30～40分(約2倍になるまで)発酵させる
- 7 ドリュウルをハケでぬり、マヨネーズ(分量外)やパセリで飾りつける
- 8 約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

ベーグル



材料	8個分
水	180mL
強力粉	280g
砂糖	16g 大2
塩	5g 小1
ドライイースト	3g 小1
とき卵(ドリュウル)	適宜
■(トッピング)	
クリームチーズ(常温に戻す)	100g
スモークサーモン	8枚
レタス	適宜
玉ねぎ(薄切り)など	適宜

●下ゆで用の水の量は、ベーグルが十分にゆでられる深さに調節します。

作り方

- パンケースから取り出した生地を8等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 1の中央に指を入れて穴をあけ、回しながら穴を徐々に広げてドーナツ状にする



- 8枚に切り分けたクッキングシートに2をのせ、オープン皿に並べる。霧吹きをして、約35℃で30分～40分(約2倍になるまで)発酵させる
- 下ゆで用の水を煮たてた鍋へ3をクッキングシートごと入れ、片面を30秒ずつゆでる(クッキングシートは鍋の中で自然にはがれます。)
- クッキングシートを敷いたオープン皿に水けをよく切った4を並べ、ドリュウルをハケでぬり180～200℃に予熱したオーブンで約15分焼く

- 焼きあがったベーグルを横にスライスしてクリームチーズをぬり、具をはさむ

●黒ごま大1を入れると、黒ごまベーグルになり、干しブルーベリー30gを入れると、ブルーベリーベーグルになります。(水を10mL減らすと生地が扱いやすくなります。)

●甘いベーグルがお好みの方は、クリームチーズにお好みのジャムやちみつ(適宜)をまぜ込むとおいしくいただけます。

フランスパン風バリエ



材料	バタール カイザー	2個分 6個分
水	170mL	
強力粉	250g	
薄力粉	50g	
塩	3.3g	小2/3
レモン汁	3mL	小1/2強
ドライイースト	3g	小1

●バタールの生地は形よく仕上げるため、キャンパス地のうねで発酵させます。(右図参照)

作り方

- パンケースから取り出した生地を2等分にする。半分はバタール用に2等分、残り半分はカイザー用に6等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- バタールの生地はだ円形にのばして、細長く巻いて形をととのえ、カイザーの生地は表面がなめらかになるように丸める



- キャンパス地を折ってうねを作り、バタールの生地を並べて、上からもキャンパス地をかぶせる。カイザーの生地もキャンパス地に並べ、上からもキャンパス地をかぶせる。このまま室温で50～60分(約2倍になるまで)発酵させる

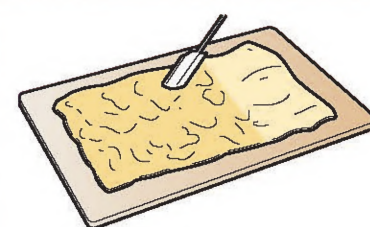
- クッキングシートを敷いたオープン皿に3をそっと並べ、カミソリやよく切れる包丁で、生地の上に切れ目を入れて約10分休ませる

- 十分に霧吹きをして、200～220℃に予熱したオーブンで15分～20分焼く

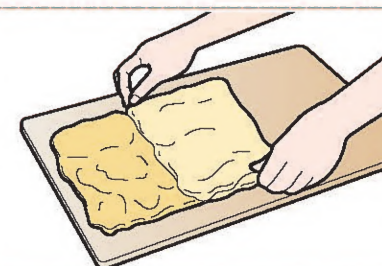
クロワッサン



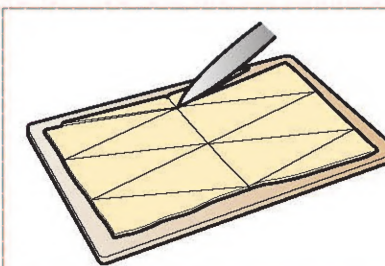
●生地の温度が高くなるとバターが溶けて扱いにくいため、作業は手早く行い、生地は冷蔵庫でよく冷やしましょう。



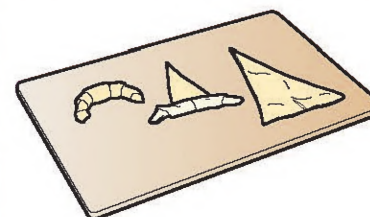
- 打ち粉をふった台の上で生地を40×20cmの長方形にのばし、1/3量の折り込み用バターを生地の手前1/3を残してぬる



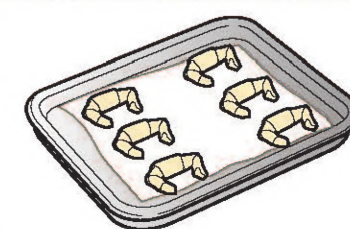
- 生地を手前から三つ折りにして、とじ目をしっかりとじて、ラップに包んで冷蔵庫で30～60分休ませる。2と3を2回繰り返して、ラップに包んで冷蔵庫で約60分休ませる



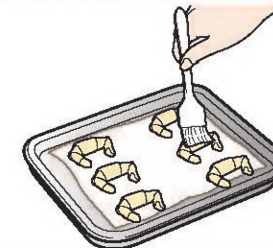
- 生地を5mmの厚さにのばし、底辺約12cmの二等辺三角形に切る(12個作る)



- 生地の底辺の中央に切り込みを入れ、両端を左右に開くようにして巻き、三日月型にする

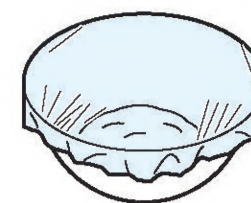


- クッキングシートを敷いたオープン皿に5を並べ、霧吹きをして28℃以下で40～50分(約2倍になるまで)発酵させる



- ドリュウルをハケでぬり、190～200℃に予熱したオーブンで15～20分焼く

作り方



- パンケースから取り出した生地をひとつに丸め、ボールに入れてラップをかけて冷蔵庫で約30分休ませる